

Beraten mit Tellerdarstellung türkischer Spezialitäten

Interaktive Ernährungsberatung zum Abschätzen des Kohlenhydrat- und Energiegehaltes.



Johanna Karapinar
Diätassistentin VDD
Diabetassistentin DDG

Dieses Schulungsmodell ist als Ergänzung zu den herkömmlichen Schulungsmaterialien für Diabetes- und Ernährungsfachkräfte gedacht, die türkisch stämmige Patienten kultursensibel betreuen und schulen möchten. Auch für deutsche Patienten, die gerne türkische Gerichte in Restaurants verzehren, ist diese Schulung geeignet. Die Schulung ist in türkischer und deutscher Sprache. Anwendbar für Patienten mit Diabetes mellitus bzw. für adipöse Patienten mit oder ohne Zuwanderungsgeschichte.

Wir haben die in Restaurants üblichen Portionsgrößen ermittelt und die Nährwerte anhand anerkannter Nährwerttabellen berechnet. Wir haben uns bei der Berechnung der KE Werte an den Kohlenhydratgehalt der Portionsgrößen orientiert. Auf und abgerundet wurde in Abstimmung mit einer erfahrenen Diabetesberaterin.

1. Auflage, Januar 2023 / © Johanna Karapinar, All rights reserved

Inhalt:

39 Bildkarten DIN A 5 aus hochwertig matt gestrichenes Bilderdruckpapier in einer praktischen Magnetbox

Preis:

79,00Eur



Versandkosten: 5,00Eur

Bestellbar über folgende Mailadresse: eb.karapinar@gmx.de

Lieferung nach Zahlungseingang

Überweisen Sie den Betrag von 84,00 Euro (Schulung inklusive Versandkosten) unter Angabe des

Verwendungszwecks: Schulungsmodell türkisch

Bankverbindung: Consorsbank IBAN: DE 38 7012 0400 8518 1010 04